



# **КОМБИНИРОВАННЫЕ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ**



# КОНСЕРВЫ

## • Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от особенностей состава и технологии:

- Консервы в маринаде выпускают из обжаренной рыбы с добавлением овощей и (или) пряностей, залитой маринадом



## • Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы-фарши** — консервы из рыбы в виде однородной измельченной массы и растительных добавок



## • Классификация и характеристика ассортимента

### В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы из печени (молок, икры)** — консервы из пищевых отходов при разделке рыб в виде печени, икры, молоко с добавлением или без добавления растительных добавок, морской капусты, пряностей, с заливкой или без заливки томатным соусом, маринадом, маслом



## • Классификация и характеристика ассортимента

### В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы-уха** — консервы из рыбы одного или нескольких биологических видов с добавлением или без добавления пряностей, зелени, лука, томатных продуктов с заливкой либо без заливки бульоном или солевым раствором
- **Консервы-супы** — консервы из одного или нескольких биологических видов рыб с добавлением или без добавления растительных добавок, круп, пряностей с заливкой либо без заливки бульоном или солевым раствором
- **Консервы из рыбы в бульоне** — консервы из рыбы с добавлением растительных добавок (или) пряностей, залитой бульоном



ГОСТ 16676-71  
КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

Состав: морозильной камере, консервированный лосось, соль, перец.  
Плотность и энергетическая ценность в 100 г: 1,12 г/см³, 100 ккал.  
Срок годности и хранения 2 года с даты изготовления при температуре от 0°C до +15°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранить после вскрытия не более 24 часов при температуре не выше +5°C.  
Дата изготовления указана на крышке банки в первом ряду.  
Продукт готов к употреблению

# УХА

Камчатская

Панеру 3  
Омега 3

Нетто: 250 г

# УХА

Камчатская

Панеру 3  
Омега 3

СДЕЛАНО  
НА САХАЛИНЕ

# УХА

Камчатская

Панеру 3  
Омега 3

СДЕЛАНО  
НА САХАЛИНЕ

## • Классификация и характеристика ассортимента

### В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Консервы-пудинги** — консервы из рыбы в виде однородной, тонко измельченной взбитой массы с добавлением или без добавления муки или крахмала, бульона, коровьего молока
- **Консервы-суфле** — консервы из рыбы в виде однородной, тонко измельченной взбитой массы с добавлением эмульгаторов
- **Консервы с растительными гарнирами** — консервы из рыбы с добавлением гарнира из овощей, бобовых и круп
- **Овощерыбные консервы** — консервы из овощей, круп, макаронных изделий и рыбы, в которых доля рыбного сырья составляет менее 50 % массы нетто



## • Классификация и характеристика ассортимента

### В зависимости от особенностей состава и технологии:

- **Рыборастительные консервы** — консервы из рыбы и растительных добавок, в которых доля рыбного сырья или морепродуктов составляет не менее 50 % массы нетто
  - **Рыборастительные консервы в масле** — рыборастительные консервы, залитые растительным маслом
  - **Рыборастительные консервы в томатном соусе** — рыборастительные консервы из рыбы, залитой томатным соусом, в которых массовая доля сухих веществ не ниже нормы, установленной нормативным документом
  - **Рыборастительные консервы в бульоне (заливке, маринаде, соусе)**





# ПРЕСЕРВЫ

- **Классификация и характеристика ассортимента**

По составу сырья:

- **Пресервы из рыбы с растительными добавками** — пресервы из рыбы с добавлением одного наименования растительной добавки.
- **Пресервы-пасты из рыбы** — пресервы из рыбы в виде тонко измельченной массы.



- **Классификация и характеристика ассортимента**

По виду заливки и составу:

- **Пресервы из рыбы в масле и другими заливками с добавлением или без добавления гарниров**







## • Классификация и характеристика ассортимента

### По способу разделки:

- Пресервы из неразделанной рыбы
- Пресервы из обезглавленной рыбы
- Пресервы из полупотрошенных тушек
- Пресервы из разделанной рыбы (филе-кусочки, ломтики, рулеты и др.):
  - **Филе-кусочки** получают из филе рыбы, нарезанного поперек прямым срезом определенной ширины
  - **Филе-ломтики** — это филе рыбы, нарезанное поперек наклонным срезом к внутренней стороне филе на части определенной толщины
  - **Рыбным рулетом** называют филе рыбы, свернутое в рулон внешней стороной наружу

Пресервы пряного и специального посола выпускают из неразделанной и обезглавленной рыбы (сельдь специального посола также в виде полупотрошенной тушки). Пресервы из разделанной рыбы (филе-кусочки, ломтики, рулеты и др.) изготавливают с масляными и другими заливками, соусами, с добавлением или без добавления гарниров.







A vibrant underwater scene featuring various colorful fish and coral reefs. In the upper left, a black fish with white spots swims. In the upper right, a large, colorful fish with blue and yellow stripes is visible. The lower section shows a yellow and orange fish, a clownfish, and a black fish with white spots, all swimming near diverse coral structures. The background is a deep blue ocean with many small fish.

# СТРУКТУРИРОВАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ И АНАЛОГИ

- **Товароведная характеристика**
- Структурированные изделия из фарша сурими (крабовые палочки, имитация крабового мяса, «крабовые» рулеты, лепестки, ветчина, коктейли и др.; продукты, имитирующие креветочные и омаровые изделия, например омаровые «хвосты», палочки, аналоги креветок, камабоко)

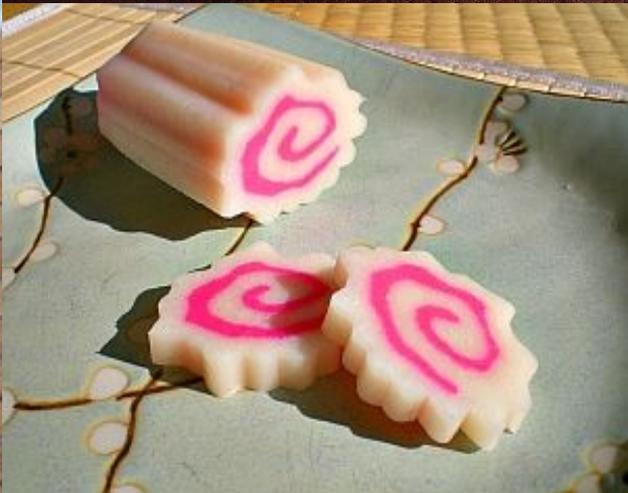


- **Сроки годности структурированных кулинарных мороженных изделий при температуре хранения  $-18^{\circ}\text{C}$  составляют обычно — 18 мес.**

# Камабоко

Камабоко – изделие из промытого фарша.

- **Сырье и технология.** Используют сурими (фарш после тщательного удаления липидной фракции и введения полифосфатных добавок для увеличения влагоудерживающей способности фарша) из минтая, который после размораживания подвергают первому куттерованию и перемешиванию в течение 4-5мин. Затем добавляют поваренную соль, и смесь подвергают повторному куттерованию. После этого в куттер добавляют воду в виде льда, глютаминат натрия, пряности, структурообразователи, натриевые соли фосфорных кислот, крахмал, пшеничная мука, желатин, измельченная морская капуста, яичный белок, СБИ, сухое молоко, кровь и ее фракции. Некоторые виды камабоко включают в себя крупные кусочки нарезанных овощей, мяса лососевых или моллюсков. Изделия формуют в виде плоских дисков, палочек, шариков. После формования камабоко направляют на обжаривание в растительном масле. Если выпускают камабоко в оболочке, то фаршевую смесь набивают в оболочку из полимерной пленки с последующей варкой в воде.
- **Срок хранения** камабоко **при температуре не выше 10 °С — не более 72 ч.**





# Крабовые палочки

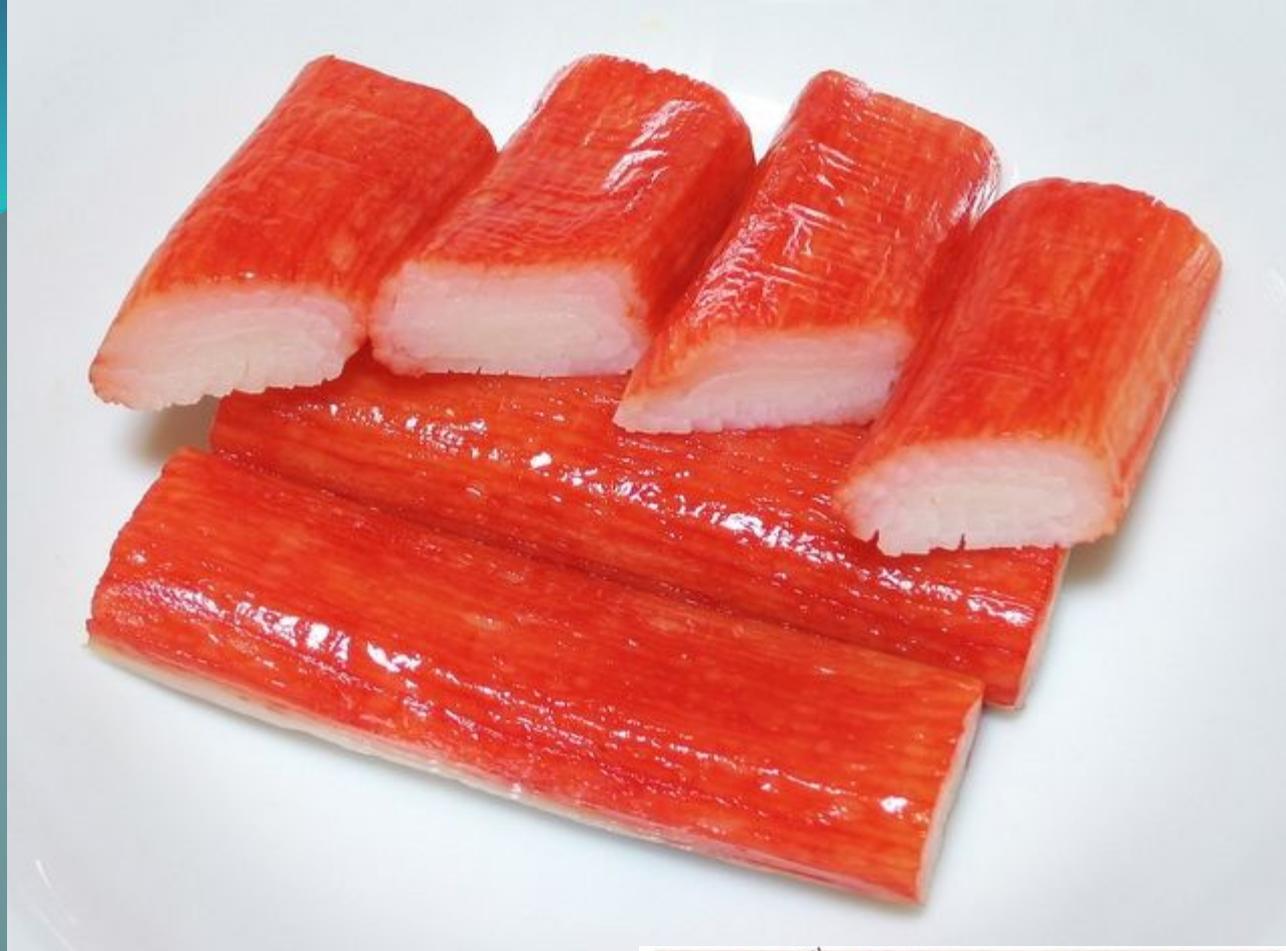
Крабовые палочки относятся к продуктам, имитирующим мясо ракообразных.

- **Сырье и технология.** В состав рецептурной смеси для приготовления крабовых палочек входят рыбный фарш, поваренная соль, крахмал картофельный, яичный белок, крабовые экстракт и ароматизатор, вода, а также глютаминат натрия и пищевой краситель. Подготовку фаршевой смеси осуществляют так же, как и для камабоко, из небольшого количества которой готовят красное тесто (или окрашенную пасту). С этой целью используют порошкообразный краситель «Red M» и воду со льдом. Затем красное тесто поступает в экструдер, откуда подается в фаршефорсунку. Из нее фаршмасса выдавливается в виде тонкого (толщина около 1,6 мм) и широкого полотна на транспортерную ленту из нержавеющей стали, где она подвергается термообработке при температуре 40-70 °С в течении 1,5 мин. При этом формируется сетчатая трехмерная структура геля, что придает смеси прочность и эластичность. После охлаждения лента проходит между двумя валиками с рифленой поверхностью, что приводит к разрезанию фаршмассы.



# Крабовые палочки

- **Технология.** Затем с помощью вращающихся роликов лента этой массы с насеченными волокнами формируется в жгут (пучок) овальной формы, имеющий внешнее сходство с мясом крабовых конечностей, после чего жгут окрашивают. С этой целью на полимерную пленку шириной 90 мм наносят узкую полоску (10-15 мм) красного теста, поступающего из охлаждаемого экструдера. Сформованный жгут размещают на пленку поверх слоя красного теста. Поскольку красное тесто хорошо прилипает к фаршевой смеси, то она приобретает окраску, свойственную крабовому мясу. Затем жгут оборачивают пленкой на специальном автомате, термосваривают и порционируют на палочки длиной 100-105 мм с последующей варкой при 92 °С в течение 15 мин и охлаждением в течение 10 мин.
- **Фасуют** в пакеты из полимерной пленки и герметично **упаковывают** под вакуумом.
- **Срок хранения** крабовых палочек **при температуре -1... - 5 °С — до 72 ч, при - 18 °С — не более 30 сут.**



# Аналог икры осетровых

**Аналог икры осетровых** представляет собой белковую икру, сырьем для производства которой служит молочный белок — казеин.

- **Технология.** Приготовление белкового раствора, формирование икорных гранул; дублирование, окрашивание и обработка гранул раствором пектина и хлористого кальция, посол, кулинарная обработка, фасование, упаковка, хранение. Она предусматривает применение пищевых ароматизаторов и добавок, придающих им свойства икры из осетровых рыб. С этой целью икру обрабатывают белково-масленной эмульсией, после чего перемешивают и обрабатывают смесью, состоящей из витамина С, глютамината натрия, кукурузного масла и рыбьего жира. Икру выдерживают в этой смеси при температуре  $-2... -8$  °С в течение 36 ч для впитывания пищевых и вкусоароматических веществ.
- **Расфасовывают** в металлические, стеклянные или полимерные банки вместимостью до 250 мл, с последующей герметичной укупоркой.
- **Хранят** икру **при температуре  $-2...+2$  °С не более 10 сут.**



# Аналог икры лососевых

**Аналог икры лососевых** представляет собой белковую икру, сырьем для производства которой служат молоки лососевых рыб или растворы изолированных белков минтая и криля, концентрированный рыбный бульон, а дополнительного — растительное масло, агар, поваренная соль, раствор желатина и др.

- **Технология.** Промывание и измельчение молок, фильтрование гомогенизата, составление рецептуры смеси содержащего гранул, гомогенизация смеси, приготовление раствора агара, капсулирование гранул, промывание и калибровка гранул, их обработка эмульсией, подсушивание, смешивание с раствором метилцеллюлозы, фасование, хранение. Для усиления органолептических характеристик гранулы обрабатывают эмульсией на основе молок сельдевых и лососевых рыб, в состав которой входят также вода, глицерин, поваренная соль. С целью получения мягкой и эластичной оболочки нужной толщины гранулы подсушивают в потоке воздуха что приводит к увеличению концентрации агара в оболочке.
- **Срок хранения** икры **при температуре  $-2.. +4$  °С — не более 15 сут.**





# ПОЛУФАБРИКАТЫ

- Товароведная характеристика
- Формованные рыбные продукты — это продукты заданной формы и размеров, приготовленные из рыбного филе или фарша с различными добавками
- Среди формованных полуфабрикатов наиболее популярны **рыбные палочки**, которые изготавливают из филе или фарша.



# РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

- **Товароведная характеристика**

- **Рыбные котлеты** — это продукты из рыбного фарша или измельченного филетированного мяса свежей либо мороженой рыбы с добавлением размоченного в воде пшеничного хлеба, обжаренного лука, перца, соли, сырых яиц, а также сливочного масла



- **Котлеты** овальной или круглой формы массой 45-50 или 80-85 г, панируют сухарной мукой, укладывают в пластиковые лотки и охлаждают **до  $-6^{\circ}\text{C}$** .
- **Котлеты должны иметь** правильную форму, равномерно запанированную поверхность, однородный фарш, вязкую однородную консистенцию, светло-серый цвет на разрезе, вкус и запах — свойственные данному виду продукта, без посторонних привкусов и запахов, содержание поваренной соли 1-2 %.



# КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

## ИЗДЕЛИЯ ИЗ ФАРША

- Товароведная характеристика
- Из рыбного фарша готовят различные кулинарные изделия — фаршированную рыбу, котлеты рыбные, колбасы и сосиски, фрикадельки, а также начинки для пирожков и пельменей



- Срок реализации котлет — 24 ч при температуре не выше 8 °С
- Колбасные изделия хранят при температуре 8 °С не более 48 ч.

- **Товароведная характеристика**
- **Изделия рыбоовощные — салаты и винегреты, солянка, рыба с овощами**
- **Сроки реализации** охлажденных изделий при **температуре от 0 до -2 °С** составляют (с момента окончания технологического процесса), не более: **12 ч** — салаты из рыбы без заправки и многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания



- Товароведная характеристика
- К рыбомучным изделиям относят пирожки, кулебяки, расстегаи из кислого теста
- Обжаренные и выпеченные изделия охлаждают на стеллажах **до температуры не выше 20 °С**, упаковывают в потребительскую тару и направляют в реализацию.



# ЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- **Товароведная характеристика**

- В замороженном виде можно выпускать многие виды кулинарных изделий: **рыбные палочки, крокеты рыбные с рисом, плов рыбный, рыбу под яично-масляным соусом, рыбу жареную с овощным гарниром, солянку рыбную, пельмени рыбные и др.**



- **Сроки годности замороженной кулинарной продукции** устанавливает изготовитель в соответствии с техническими условиями, разработанными и утвержденными для конкретных видов кулинарных изделий.
- **Сроки годности импортируемых кулинарных мороженых изделий при температуре хранения -18 °С** составляют обычно **12 мес.**

Кто купил такие невкусные  
крабовые палочки?!

